



## L'EXPRESSION DU TERROIR

### GAMME TRADITIONNELLE

## ROSÉ

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 3 à 4 % de Coteaux champenois (vin rouge vinifié par la Maison) dont 20 % de vin de réserve

Dosage 7 g/l

Élevage sur lies de 2 ans

Parcelles de Cumières

#### Récompenses :

Gault & Millau : 15,5/20

**Accord mets/vin :** Compagnon idéal des viandes blanches, il se mariera très bien également avec des poissons pour leur saveur iodée, cuisinés à la vapeur ou légèrement frits relevés par des épices plus fraîches : anis étoilé, gingembre, cardamome... accompagnés de fruits confits tels le citron ou de légumes croquants : carottes, courgettes, radis, pousses de soja... Son profil aromatique sied aux desserts aux fruits rouges comme aux saveurs d'Extrême Orient : Vietnam, Thaïlande voire même Japon avec des mets comme les sushis, sashimis et tempuras.

*Ce Rosé est issu de l'alliance de la vinification champenoise à une vinification en rouge. Le Cumières Rouge est un vin rare et réputé ; ainsi, la tradition se mêle à l'effervescence contemporaine pour créer un Rosé aux arômes expressifs de fruits rouges.*

*Pour la première génération élaboratrice, cet ingénieux assemblage fut une grande innovation : une nouvelle interprétation de son terroir. Ce dernier est ainsi visible sur l'étiquette de ce Rosé à travers la représentation des vignobles champenois.*

Le nez est charmeur et juvénile sur des notes de framboises, de fraises des bois et de bonbon. La bouche est croquante, vive et rafraîchissante sur des notes de kirsch. Les fruits rouges sont à l'honneur dans d'élégantes sensations printanières.

